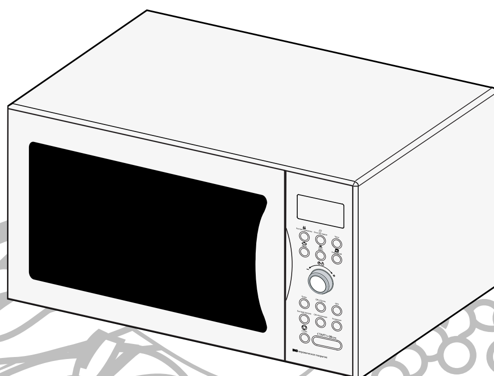
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

CE1071 / CE1071A / CE1071AT

Údaje o varení a pečení sú informatívne. Produkt je určený pre použitie v domácnosti. Záručné podmienky strácajú svoju splatnosť, ak sa zariadenie používa na iné účely ako na domáce, napr. priemyselne, v stravovacích zariadeniach alebo pri obchodných aktivitách.

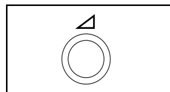




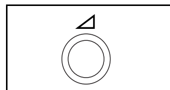
Rýchly sprievodca s náhľadom

SK

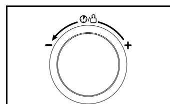
Chcem uvariť trochu jedla



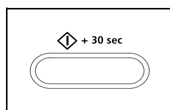
1. Umiestnite jedlo do rúry.
   Stlačte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev** (◿).



2. Stláčajte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev** (◿), kým sa nezobrazí vhodná úroveň výkonu.

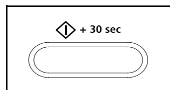


3. Vyberte čas varenia tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.



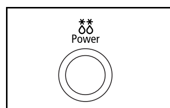
4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok: Spustí sa varenie.
   - Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Chcem pridať dodatočných 30 sekúnd

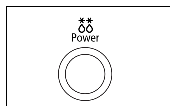


Nechajte jedlo v rúre.
Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **+30s**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd.

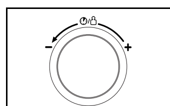
Chcem výkonne rozmraziť trochu jedla



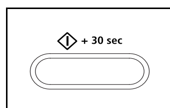
1. Umiestnite mrazené jedlo do rúry.
   Stlačte tlačidlo **Výkonné rozmrazovanie** (Power).



2. Stlačením tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** (Power) vyberajte kategóriu jedla, kým sa nezobrazí požadovaná kategória.



3. Vyberte hmotnosť tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**.

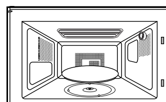


4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok: Spustí sa rozmrazovanie.
   - Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

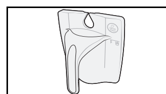
Používanie čistenia parou (CE1071A/CE1071AT)

Para, ktorú vytvára systém čistenia parou, namočí povrch vnútra rúry. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútornú časť rúry.

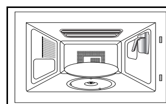
- ☛ Túto funkciu používajte len po úplnom schladení rúry (Izbová teplota).
- ☛ Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.
- ☛ Bude lepšie, ak vykonáte funkciu pozbavenia zápachu po použití čistenia parou.
- ☛ Ak sú počas tejto činnosti otvorené dvierka, zobrazí sa „E-47“. (Voda v rúre bude veľmi horúca, a to z dôvodu funkcie čistenia parou.)



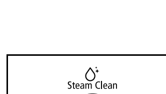
1. Otvorte dvierka.



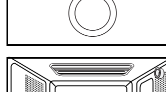
2. Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary v jej vnútornej časti.
   (Čiara predstavuje približne 30 ml.)



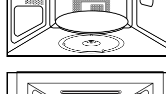
3. Misku s vodou upevnite k pravej strane rúry.



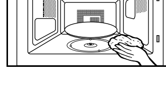
4. Zatvorte dvierka.



5. Stlačte tlačidlo **Steam clean (Čistenie parou)** (Steam Clean).
   (Počas čistenia parou bude fungovať žiarovka.)



6. Otvorte dvierka.



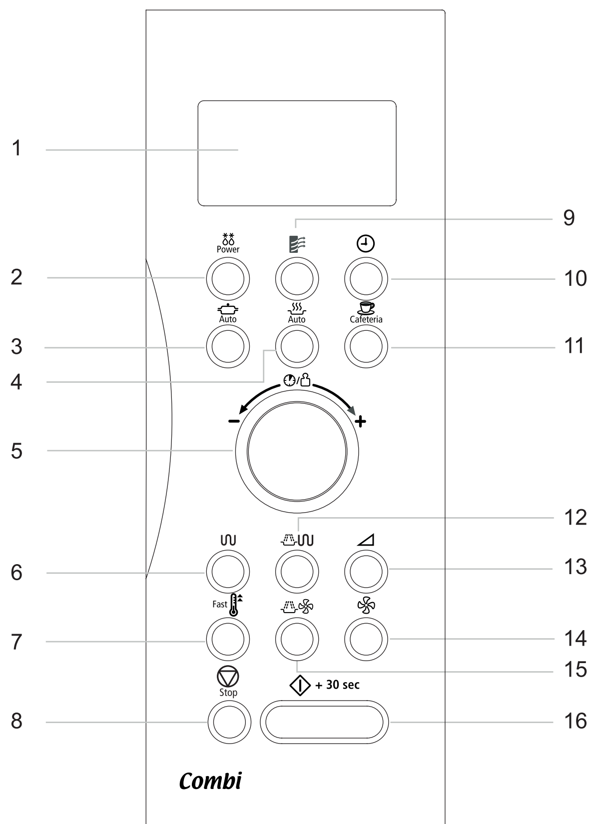
7. Vnútorný priestor rúry čistite suchou utierkou.
   Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom.

Varovanie!

- Počas režimu „**Steam Clean (Čistenia parou)**“ môžete použiť len misku na vodu.
- Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

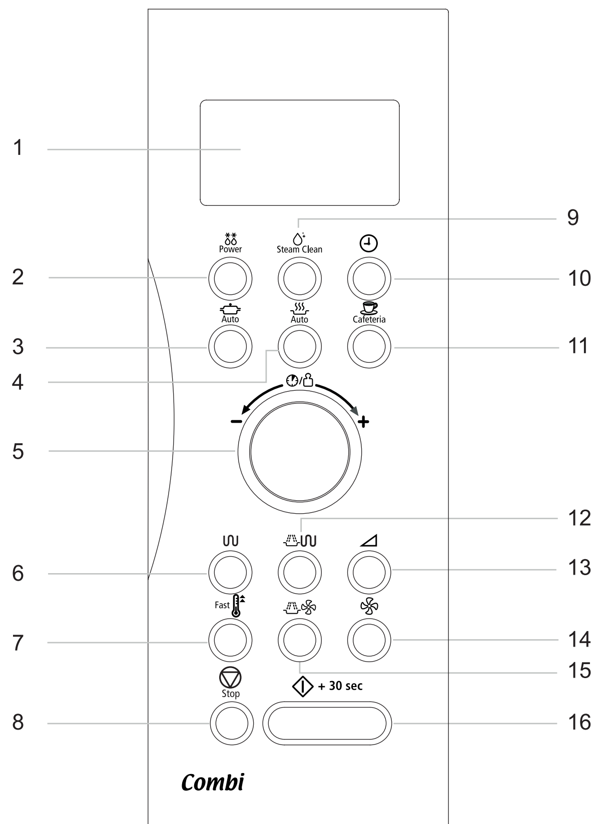
Ovládací panel

Model : CE1071



1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO FUNKCIE VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
3. TLAČIDLO FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA
4. TLAČIDLO FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
5. VOLIČ (Čas varenia, hmotnosť a rozmery servírovania)
6. TLAČIDLO GRILU
7. TLAČIDLO VÝBERU AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
8. TLAČIDLO STOP/CANCEL (ZASTAVI /ZRUŠI)
9. TLAČIDLO POZBAVENIA ZÁPACHU
10. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN
11. TLAČIDLO AUTOMATICKÉHO VARENIA
12. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHREVU + GRILU
13. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHREVU
14. TLAČIDLO NASTAVENIA PRÚDENIA
15. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHREVU + NASTAVENIA PRÚDENIA
16. TLAČIDLO SPUSTI /+30S

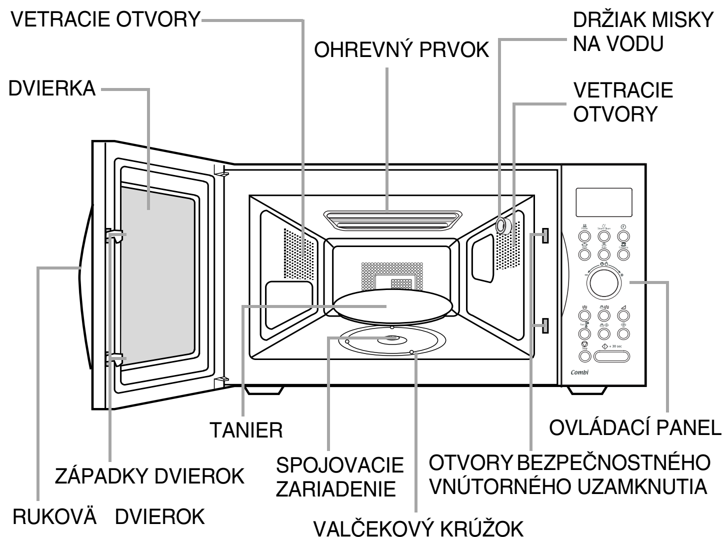
Model : CE1071A / CE1071AT



1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO FUNKCIE VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
3. TLAČIDLO FUNKCIE AUTOMATICKÉHO VARENIA
4. TLAČIDLO FUNKCIE AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
5. VOLIČ (Čas varenia, hmotnosť a rozmery servírovania)
6. TLAČIDLO GRILU
7. TLAČIDLO VÝBERU AUTOMATICKÉHO OPÄTOVNÉHO OHRIEVANIA
8. TLAČIDLO STOP/CANCEL (ZASTAVI /ZRUŠI)
9. TLAČIDLO STEAM CLEAN (ČISTENIA PAROU)
10. TLAČIDLO NASTAVENIA HODÍN
11. TLAČIDLO AUTOMATICKÉHO VARENIA
12. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHREVU + GRILU
13. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHREVU
14. TLAČIDLO NASTAVENIA PRÚDENIA
15. TLAČIDLO MIKROVLNNÉHO OHREVU + NASTAVENIA PRÚDENIA
16. TLAČIDLO SPUSTI /+30S

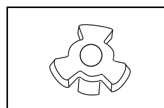
SK

Rúra

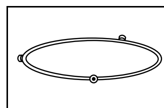


Príslušenstvo

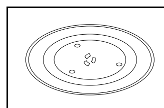
V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.



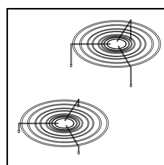
1. **Spojovacie zariadenie** sa musí správne umiestniť nad hriadeľom motora v základnej časti rúry.
   Účel: Spojovacie zariadenie otáča tanier.



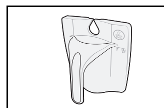
2. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.
   Účel: Valčekový krúžok podopiera tanier.



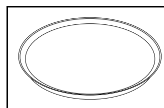
3. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť upevnený k spojovaciemu zariadeniu.
   Účel: Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať, aby sa vyčistil.



4. **Kovové stojany** (Vysoký stojan, nízky stojan) sa umiestňujú na tanier.
   Účel: Kovové stojany sa môžu použiť na varenie dvoch jedál súčasne. Malé jedlo sa môže umiestniť na tanier a druhé jedlo na stojan. **Kovové stojany sa môžu použiť pri grilovaní, prúdení tepla a kombinovanom varení**.



5. **Vyčistite misku na vodu,** ktorá sa umiestní na pravej strane rúry. (len modely CE1071A/CE1071AT)
   Účel: Miska na vodu sa môže použiť na čistenie.



6. **Podnos na schrumkavenie** sa umiestňuje na tanier (len model CE1071AT).
   Účel: Podnos na schrumkavenie sa používa na lepšie opečenie spodnej časti jedla v mikrovlnnom režime varenia alebo pri režime kombinovaného grilovania a pomáha uchovať chrumkavé cesto a cesto na pizzu.

Používanie tejto používateľskej príručky

Ďakujeme vám za zakúpenie mikrovlnnej rúry značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho hodnotných informácií o varení s vašou novou mikrovlnnou rúrou:

- ***Bezpečnostné opatrenia***
- ***Príslušenstvo a náčinie na varenie***
- ***Užitočné tipy pre varenie***

Z vnútornej časti krytu nájdete rýchleho sprievodcu s náhľadmi, ktorý vysvetľuje tri základné činnosti varenia:

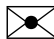
- ***Varenie (režim mikrovlnného ohrevu)***
- ***Rozmrazovanie***
- ***Pridanie dodatočných 30 sekúnd, ak je jedlo nedostatočne uvarené alebo vyžaruje dodatočné prihriatie***

Na zadnej strane príručky nájdete obrázky rúry a hlavne ovládací panel, aby ste jednoduchšie našli tlačidlá.

Obrázky v podrobných postupoch používajú dva rôzne symboly.



Dôležité



Poznámka

BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA NA PREDCHÁDZANIE MOŽNÉHO VYSTAVENIA SA NADMERNÉMU MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu nedávajte žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru neprevádzkujte, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, zaškolený od výrobcu. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (ohnuté)
(2) pántov dvierok (rozbité alebo uvoľnené)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.

Bezpečnostné opatrenia

SK

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA. POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Pred varením jedla alebo kvapalín v mikrovlnnej rúre overte, či sa vykonali nasledujúce bezpečnostné opatrenia.

- Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby, obedné súpravy so zlatými alebo striebornými ozdobami, grilovacie ihly, vidličky atď.
  Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.

Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru.

- Keď ohrievate potraviny v plastových alebo papierových nádobách, dávajte pozor na rúru z dôvodu ich možného vznietenia.
  Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie novín alebo oblečenia.
- Ak si všimnete dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene.
- Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou.
  Aby sa zabránilo v tejto situácii,po vypnutí rúry ju nechajte **VŽDY** v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota.
  Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.
  V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:
  * ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,
  * zakryte ho čistým suchým kusom látky,
  * nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka.
- Nádobu **NIKDY** nenapĺňajte po horný okraj a vyberte si nádobu, ktorá je širšia pri hornom okraji ako pri dolnom, čím zabránite prevretiu kvapaliny cez okraj. **NIKDY** neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť.
- Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou sa musí zamiešať alebo premiešať a teplota sa musí skontrolovať pred konzumáciou, aby sa predchádzalo popáleninám.
- Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. Tiež neohrievajte vzduchotesné alebo vákuovo uzatvorené fľašky, poháriky, nádoby, orechy v škrupinách, paradajky atď.
- Rúra sa musí pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.
- **NEZAKRÝVAJTE** vetracie otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože sa z rúry odsáva horúci vzduch.
  Rúra sa môže prehriať a automaticky vypnúť. Zostane nefunkčná, kým sa dostatočne neschladí.
- Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry **VŽDY** používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu.
- **NEDOTÝKAJTE** sa ohrevných prvkov alebo vnútorných stien rúry, kým sa rúra neschladí.

Bezpečnostné opatrenia (pokračovanie)

- Sieťový kábel alebo zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo ohrievaných povrchov.
  Neprevádzkujte toto zariadenie, ak má poškodený sieťový kábel alebo zástrčku.
- Pri otváraní dvierok stojte od rúry na vzdialenosť rúk.

Dôvod: Horúci vzduch alebo uvoľnená para môže spôsobiť obarenie.

- Počas prevádzky môžete počuť praskanie (hlavne v prípade prepnutia do režimu rozmrazovania).

Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výstup elektrického napájania.

- **NEPREVÁDZKUJTE** mikrovlnnú rúru, keď je prázdna. Z bezpečnostných dôvodov sa automaticky odpojí napájanie. Rúru môžete normálne prevádzkovať po 30 minútach bez činnosti. Počas celej doby je dobré nechať v rúre pohárik s vodou. Voda absorbuje mikrovlnnú energiu, ak sa rúra omylom spustí.

DÔLEŽITÉ

- Malým deťom nemôžete **NIKDY** dovoliť používať alebo sa hrať s mikrovlnnou rúrou. Tiež ich nemôžete nechať bez dozoru v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry. Zaujímavé predmety pre deti nemôžete skladovať alebo skrývať priamo nad rúrou.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na nich nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- **NEPOUŽÍVAJTE** veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. (ak je súčasťou výbavy)

VAROVANIE:

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba.

VAROVANIE:

Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu.

VAROVANIE:

Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu vybuchnúť.

VAROVANIE:

Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania.

VAROVANIE:

Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám.

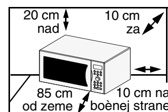
VAROVANIE:

Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Nedovoľte prístup malých detí.

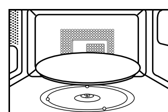
- Mikrovlnná rúra sa nemôže umiestniť do skrinky.
- Z bezpečnostných dôvodov nečistite spotrebič prúdovou tryskou alebo čističom pod vysokým tlakom.

Inštalácia mikrovlnnej rúry

Umiestnite rúru na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.



1. Keď inštalujte svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.



2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča.

3. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho servisného technika.
Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do trojkolíkovej 230 voltovej, 50 Hz uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom. Ak je poškodený napájací kábel tohto zariadenia, musí sa vymeniť za špeciálny kábel.



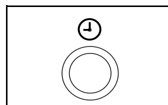
Neinštalujte mikrovlnnú rúru v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dvierok vlhkou handričkou.

Nastavenie času

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Čas môžete zobraziť v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom zobrazovaní. Musíte nastaviť hodiny:

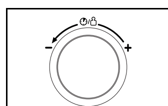
- ***keď po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,***
- ***potom, čo bol výpadok elektrickej energie.***

Počas prepínania na letný čas a z letného času, prípadne zimného času nezabudnite vynulovať hodiny.

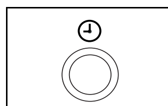


1. **Na zobrazenie času v ...** — **Následne stlačte tlačidlo Hodiny ...**

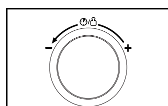
Na zobrazenie času v ...	**Následne stlačte tlačidlo Hodiny ...**
12-hodinovom zobrazovaní	Raz
24-hodinovom zobrazovaní	Dvakrát



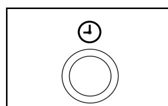
2. Otočením **voliča** nastavte hodiny.



3. Stlačte tlačidlo **Hodiny**.



4. Otočením **voliča** nastavte minúty.



5. Keď sa zobrazí správny čas, stlačte tlačidlo **Hodiny**, aby sa spustili hodiny.
   Výsledok: Čas sa zobrazí vždy, keď mikrovlnnú rúru nepoužívate.

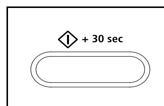
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje. Ak máte pochybnosti, obráťte sa na časť „Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov" na vedľajšej strane.



Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre vo svojej polohe. Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu (100 %-900 W) , vode trvá dlhšie, kým zovrie.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Zatvorte dvierka.



Stlačte tlačidlo **Spustiť** (⚪) a nastavte čas na 4 až 5 minút tak, že stlačíte tlačidlo **Spustiť** (⚪) toľkokrát, koľko to bude potrebné.
Výsledok: Rúra zahreje vodu za 4 až 5 minút. Voda by sa potom mala variť.

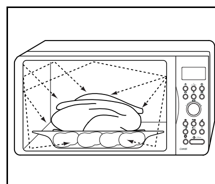
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- ***Rozmrazovanie***
- ***Prihrievanie***
- ***Varenie***

Princíp varenia



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom a odrážané v rámci vnútra rúry sa rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Jedlo absorbuje mikrovlnné žiarenie až do hĺbky 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používanej nádoby a vlastností jedla:
   - Množstva a hustoty
   - Obsahu vody
   - Úvodnej teploty (zmrazené alebo nie)



Keďže sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj potom, keď ste jedlo vybrali z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a v tejto brožúrke sa preto musí dodržať, aby sa zaistilo:

- rovnomerné uvarenie jedla až do stredu,
- rovnaká teplota v rámci jedla.

SK

Čo treba robiť v prípade pochybností alebo problémov

Oboznámenie sa s novým zariadením vždy chvíľku trvá. Ak máte akékoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie. Môžu vám ušetriť čas a nepríjemnosti s nepotrebnou žiadosťou o servis.

◆ Nasledujúce prípady sú normálne javy.
- Kondenzácia v rúre
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov

◆ Jedlo sa vôbec neuvarilo
- Nastavili ste správne časovač a stlačili tlačidlo **Spustiť** (⟐)?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

◆ Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené
- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

◆ V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk)
- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

◆ Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov
- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne.
  * Riešenie: Namontujte rúru ďalej od televízorov, rádií a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, zobrazenie sa môže vynulovať.
  * Riešenie: Odpojte sieťovú zásuvku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.

◆ Správa „E-24“ naznačuje
- Správa „E-24“ sa automaticky aktivuje pred prehriatím mikrovlnnej rúry. Ak by sa aktivovala správa „E-24“, stlačte tlačidlo „Stop/Cancel (Zastaviť/zrušiť)“ na použitie režimu spustenia.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, potom kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.

Prečítajte si nasledujúce informácie;

- ***Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry***
- ***Vaše záručné podmienky***
- ***Jasný popis problému***

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

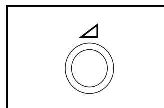
Varenie/prihrievanie

Nasledujúci postup vysvetľuje ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.

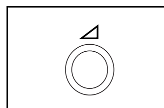


Pred nechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

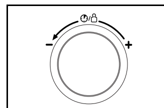
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite do stredu taniera. Zatvorte dvierka. Mikrovlnnú rúru nikdy nezapínajte, keď je prázdna.



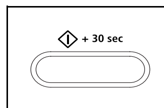
1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev**(⊿).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim mikrovlnného ohrevu)



2. Opätovným stlačením tlačidla **Mikrovlnný ohrev** (⊿) vyberte vhodnú úroveň výkonu, kým sa nezobrazí príslušný výstupný výkon. Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke úrovne výkonu.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
   Výsledok: Zobrazí sa čas varenia.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (⟐).
   Výsledok: Rozsvieti sa osvetlenie rúry a tanier sa začne otáčať. Začne sa varenie a po skončení:
   ◆ rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.



Ak by ste radi poznali aktuálnu úroveň výkonu v priestore rúry, stlačte raz tlačidlo **Mikrovlnný ohrev** (⊿). Ak chcete zmeniť úroveň výkonu počas varenia, dvakrát alebo viackrát stlačte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev** (⊿), aby ste vybrali požadovanú úroveň výkonu.

Rýchle spustenie



Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (900 W), jednoducho môžete tiež stlačiť raz tlačidlo **Spustiť** (⟐) pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.

Zmeny úrovní výkonov a času

Funkcia úrovne výkonu vám umožní prispôsobiť množstvo vyžarovanej energie a tým aj čas, ktorý je potrebný na uvarenie alebo prihriatie jedla, v závislosti od jeho typu a kvality. Môžete si vybrať zo šiestich úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Percento	Výstup
VYSOKÁ	100 %	900 W
STREDNE VYSOKÁ	67 %	600 W
STREDNÁ	50 %	450 W
STREDNE NÍZKA	33 %	300 W
ROZMRAZOVANIE	20 %	180 W
NÍZKA	11 %	100 W

Čas varenia uvádzaný v receptoch a v tejto brožúrke je v súlade s uvádzanou špecifickou úrovňou výkonu.

Ak vyberiete ...	Potom čas varenia musí byť ...
Vyššia úroveň výkonu	Znížený
Nižšia úroveň výkonu	Zvýšený

Zastavenie varenia

SK

Varenie môžete kedykoľvek prerušiť, aby ste mohli:

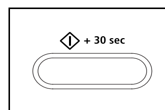
- ***Skontrolovať jedlo***
- ***Otočiť jedlo alebo ho zamiešať***
- ***Nechať ho odstáť***

Na zastavenie varenia...	Potom...
Dočasne	Otvorte dvierka. Výsledok: Varenie sa zastaví. Aby ste pokračovali vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **Spustiť** (⟐).
Úplne	Stlačte tlačidlo **Zastaviť**. Výsledok: Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenia varenia, opätovne stlačte tlačidlo **Zastaviť**.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla +30s pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať.

- ***Skontrolovanie, ako pokračuje varenie, a to kedykoľvek tak, že jednoducho otvoríte dvierka***
- ***Zvýšenie zostávajúceho času varenia***



Aby ste zvýšili čas varenia vášho jedla, stlačte raz tlačidlo **Spustiť** (⟐) pre každých 30 sekúnd, ktoré si želáte pridať.

- Príklad: Aby ste pridali tri minúty, stlačte šesťkrát tlačidlo **Spustiť** (⟐).

Používanie funkcie automatického varenia

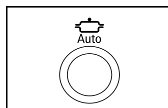
SK

Funkcia automatického varenia (Auto) obsahuje/poskytuje štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Otočením voliča môžete nastaviť veľkosť porcie.

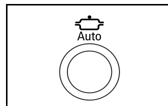


Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

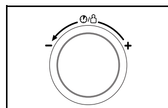
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



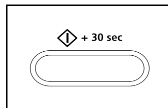
1. Stlačte tlačidlo **Automatické varenie** (Auto).



2. Stlačením tlačidla **Automatické varenie** (Auto) vyberte typ jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického varenia, množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania. Programy č. 1 a 2 používajú len mikrovlnnú energiu.
Programy č. 3 a 4 sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a grilu.
Program č. 5 sa prevádzkuje pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a prúdenia tepla.

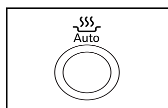
Kód	Jedlo	Veľkosť' porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Čerstvá zelenina**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Zeleninu odvážte po umývaní, očistení a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody, keď varíte 200-250 g, pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) pri 300-450 g a pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) pri 500-750 g. Po varení zamiešajte. Keď varíte väčšie množstvá, zamiešajte raz počas varenia.
2.	**Ošúpané zemiaky**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Zemiaky odvážte po ošúpaní, umývaní a narezaní na rovnakú veľkosť. Vložte ich do sklenenej misky s vekom. Pridajte 45 ml (3 polievkové lyžice) vody, keď varíte 300-450g, pridajte 60 ml (4 polievkové lyžice) pri varení 500-750 g.
3.	**Opekaná ryba**	200-300 g (1 ks) 400-500 g (1-2 kusy) 600-700 g (2 kusy)	3 min.	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Hneď po zapípaní ich obráťte.
4.	**Kúsky kuraťa**	200-300 g (1 ks) 400-500 g (2 kusy) 600-700 g (3 ks)	2-3 min.	Kúsky kuraťa pomažte olejom a okoreňte ich korením, soľou a paprikou. Umiestnite ich do kruhu na vysoký stojan s pokožkou smerom nadol. Hneď po zapípaní ich obráťte.
5.	**Pečené mäso/ pečená jahňacina**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Pomažte hovädzie mäso/jahňacie mäso olejom a koreninami (len korením, soľ sa musí pridať po pečení). Položte ho do nízkeho stojana so stranou na odkvapkávanie tuku smerom nadol. Po zapípaní rúry ho prevráťte. Po pečení a počas odstátia sa musí zabaliť do hliníkovej fólie.

Používanie funkcie automatického opätovného zohrievania

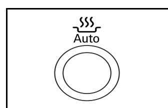
Funkcia automatického opätovného zohrievania () poskytuje štyri predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu.
Otočením voliča môžete nastaviť veľkosť porcie.

☛ Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

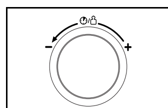
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



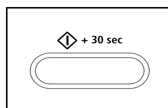
1. Stlačte tlačidlo
Automatické opätovné zohrievanie (Auto).



2. Stlačením tlačidla
Automatické opätovné zohrievanie (Auto) vyberte typ jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického opätovného zohriatia a varenia, množstvá, doby odstátia a príslušné odporúčania. Programy č. 1 a 2 používajú len mikrovlnnú energiu. Programy č. 3 a 4 sa prevádzkujú pomocou kombinácie mikrovlnného varenia a prúdenia tepla.

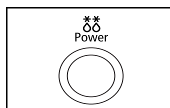
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Pripravené jedlo** (chladené)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Umiestnite na keramickú platňu a zakryte zmraštiteľnou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2.	**Polievka/ omáčka** (chladená)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Nalejte do hlbokého polievkového taniera alebo misky a počas ohrievania ju zakryte plastovým krytom. Po zapípaní rúry polievku okamžite zamiešajte (po otvorení dvierok bude rúra pokračovať v prevádzke, ale jej funkcie budú zastavené). Pred spustením a po zohriatí opatrne premiešajte.
3.	Mrazená pizza	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Umiestnite jednu mrazenú pizzu (-18 °C) na vysoký stojan a dve mrazené pizze umiestnite na nízky a vysoký stojan.
4.	Mrazené chlebové rolky	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min.	Položte 2 až 6 mrazených chlebových roliek (-18 °C) do kruhu na nízky stojan. Položte 8 mrazených chlebových roliek rovnomerne na nízky a vysoký stojan. Tento program je vhodný pre malé mrazené pekárenské výrobky, ako aj chlebové rolky, taliansky chlieb a malé bagety.

Používanie funkcie výkonného rozmrazovania

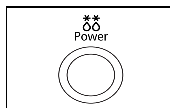
Funkcia výkonného rozmrazovania (Power) vám umožní rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb a ovocie. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.


Používajte iba nádoby, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.

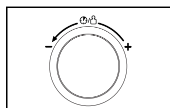
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na keramiku do stredu taniera. Zatvorte dvierka.



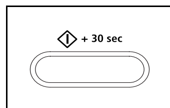
1. Stlačte tlačidlo **Výkonné Rozmrazovanie** (Power).



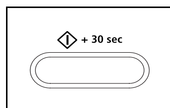
2. Stlačením tlačidla **Výkonné Rozmrazovanie** (Power) vyberte typ jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Hmotnosť jedla nastavíte otáčaním **voliča**.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).
   Výsledok:
   - Rozmrazovanie sa spustí.
   - Rúra zapípa počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.



5. Opätovne stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇), aby ste dokončili rozmrazovanie.
   Výsledok: Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

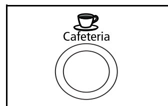

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Aby ste tak vykonali, vyberte funkciu mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Rozmrazovanie“ na strana 26.

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy výkonného rozmrazovania, množstvá, časy odstátia a príslušné odporúčania. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál.
Mäso, hydinu a ryby umiestnite na plochý sklenený tanier alebo na keramický tanier a chlieb a koláč umiestnite na kuchynský papier.

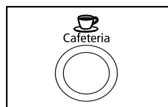
Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Mäso**	200-2000g	20-90 min.	Okraje zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.
2.	**Hydina**	200-2000g	20-90 min.	Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura ako aj pre porcované kúsky kuraťa.
3.	**Ryba**	200-2000g	20-60 min.	Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.
4.	**Chlieb/ koláč**	125-1000g	10-60 min.	Chlieb umiestnite vodorovne na kúsok kuchynského papiera a po zapípaní rúry ho prevráťte. Koláč umiestnite na keramický tanier a ak je to možné, po zapípaní rúry ho prevráťte. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého), ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy koláčov, sušienok, syrových koláčov a krehkého cesta. Nie je vhodný pre krátke/ chrumkavé pečivo, ovocie a krémové koláče, ako aj pre koláče s čokoládovou polevou.
5.	**Ovocie**	100-600 g	5-20 min.	Ovocie rovnomerne rozložte na plochom sklenenom tanieri. Tento program je vhodný pre všetky druhy ovocia.

Používanie automatickej funkcie

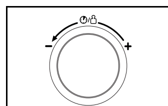
Pri automatickej funkcii ( ) sa čas varenia nastaví automaticky. Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.



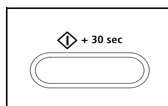
1. Stlačte tlačidlo **Automatická funkcia** ( ).



2. Stlačením tlačidla **Automatická funkcia** ( ) vyberte typ jedla, ktoré varíte. Obráťte sa na tabuľku na nasledujúcej strane, kde nájdete popis rôznych predprogramovaných nastavení.



3. Hmotnosť jedla nastavíte otáčaním **voliča**.



4. Stlačte tlačidlo **Spustiť** (◇).

Výsledok: Jedlo sa varí podľa zvoleného predprogramovaného nastavenia.

◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Automatické nastavenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje automatické programy na prihrievanie nápojov a rozmrazovanie a zahrievanie zamrazených koláčov.

Obsahuje svoje množstvá, prestoje a príslušné odporúčania.

Program č. 1 používa režim len mikrovlnného ohrevu. Program č. 2 používa kombináciu mikrovlnného ohrevu a režimu prúdenia tepla.

Kód	Jedlo	Veľkosť porcie	Odstátie	Odporúčania
1.	**Nápoje (Káva, mlieko, čaj, voda** (izbová teplota)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	1-2 min.	Nalejte kvapalinu do keramických šálok a prihrievajte nezakryté. Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 šálky oproti sebe a 3 alebo 4 šálky do kruhu. Nechajte ich stáť v mikrovlnnej rúre. Pred a po odstátí nápoje zamiešajte. Buďte opatrní počas vyberania šálok (pozrite si bezpečnostné pokyny pre kvapaliny).
2.	**Mrazený koláč**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100g 1200-1300g	5-25 min.	Mrazený koláč umiestnite do stredu, mrazené kúsky koláčov umiestnite do kruhu na spodný stojan. Položte stojan na otočný tanier do strednej časti rúry. Pomocou prúdenia tepla sa koláčik zahreje a schrumkavie. Tento program je vhodný pre koláčiky (okrúhle) a kúsky koláčov, ako napríklad jablkový koláč s chrumkavým vrchom, drobivý koláč, koláč s makom. Nie je vhodný pre koláč s krémovou plnkou a koláč s čokoládovou polevou.

SK

Používanie podnosu na schrumkavenie (CE1071AT)

Za normálnych okolností, keď varíte jedlo v mikrovlnnej rúre, používate gril, prípadne režim mikrovlnného ohrevu v rúrach s grilom/ prúdením tepla, jedlá vyrobené z cestovín a pizza zostanú rozvlhnuté zo spodnej strany. Pomocou podnosu na schrumkavenie od spoločnosti Samsung sa pomôže uchovať' chrumkavosť' vášho jedla.

Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použit' pre slaninku, vajcia, omáèky atï.

☛ Pred použitím podnosu na schrumkavenie ho predhrejte tak, že na 3 až 5 minút vyberiete kombinačný režim:

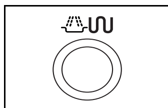
- Kombinácia prúdenia tepla (250 °C) a mikrovlnného ohrevu (úroveň výkonu 600 W) alebo
- Kombinácia grilu a mikrovlnného ohrevu (úroveň výkonu 600 W)

1. Podnos na schrumkavenie predhrejte podľa vyššie opísaného postupu.
- Počas celej doby používajte chňapky, pretože podnos na schrumkavenie bude horúci.

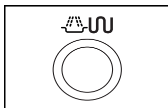
2. Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo.

3. Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie.
- Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne objekty, ktoré nie sú odolné voči teplu (napr. plastové nádoby).

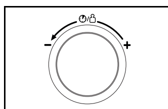
4. Podnos na schrumkavenie umiestnite v mikrovlnnej rúre na otočný tanier alebo nízky stojan.
- Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.



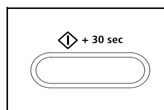
5. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev + Gril** ( ).



6. Stlačením tlačidla **Mikrovlnný ohrev + Gril** ( ) vyberte príslušnú úroveň výkonu.

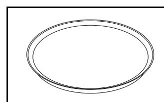


7. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.



8. Stlačte tlačidlo **Spustit'/ +30s**.
Výsledok: Varenie sa spustí.
◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať' raz za minútu.

Čistenie podnosu na schrumkavenie



Najlepší spôsob na čistenie podnosu na schrumkavenie je umyť' ho horúcou vodou a čistiacim prostriedkom a potom ho opláchnut' čistou vodou. Nepoužívajte drôtenku alebo tvrdú špongiu, pretože by sa poškodila povrchová vrstva.

 Pretože podnos na schrumkavenie má teflónovú vrstvu, v prípade nesprávneho použitia sa môže poškodiť'.

- Jedlo nikdy nerežte na podnose. Pred porcovaním jedlo preložte z podnosu.
- Jedlo otočte pokiaľ je to možné pomocou plastovej alebo drevenej varechy.

Nastavenie podnosu na schrumkavenie (CE1071AT)

SK

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri.
Podnos na schrumkavenie predhrievajte 5 minút pomocou funkcie 600 W + gril a postupujte podľa uvedených časov a pokynov v tabuľke.

Jedlo	MNOŽSTVO	ČAS PREDHRIEVANIA (MIN)	REŽIM VARENIA	ČAS VARENIA (MIN)	ODPORÚČANIA
Slaninka	4-6 plátkov (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie vedľa seba naukladajte plátky. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
Grilované paradajky	200 g	3	300 W + Gril	3-4	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovice. Dajte na ne syr. Umiestnite ich do kruhu na podnose na schrumkavenie. Položte ho na vysoký stojan.
Omeleta	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Podnos na schrumkavenie predhrejte a namažte ho 1 polievkovou lyžicou oleja. Na podnos na schrumkavenie umiestnite čerstvo naporcovanú zeleninu, napr. kúsky papriky, cibule, plátky cukiny a hríby. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
Grilovaná zelenina	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Podnos na schrumkavenie predhrejte a namažte ho 1 polievkovou lyžicou oleja. Na podnos na schrumkavenie umiestnite čerstvo naporcovanú zeleninu, napr. kúsky papriky, cibule, plátky cukiny a hríby. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
Mrazené malé jarné rolky s polevou	250 g	2-3	1. fáza: 300 W + 250 °C 2. fáza: Len grilujte	1. fáza: 6-7 2. fáza: 5-6	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Jarné rolky rovnomerne rozmiestnite na podnose. Podnos umiestnite na nízky stojan.
Mrazená pizza	300-400 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na vysoký stojan.
Mrazené bagety (mrazené)	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte na neho dve mrazené naplnené bagety (napr. zelenina, šunka a syr). Podnos na schrumkavenie umiestnite na nízky stojan.
Kuracie nugety (mrazené)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Podnos na schrumkavenie predhrejte. Namažte ho jednou polievkovou lyžicou oleja a umiestnite na neho kuracie nugety. Podnos na schrumkavenie položte na vysoký stojan a nugety po 4-5 min. obráťte.

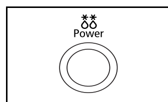
SK

Viacstupňové varenie

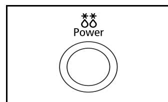
Vaša mikrovlnná rúra sa môže naprogramovať, aby varila jedlo v troch fázach (prúdenie tepla, mikrovlnný ohrev + prúdenie tepla a režim rýchleho predhrievania sa nedajú použiť vo viacfázovom varení). Napríklad: Chcete výkonne rozmraziť jedlo a uvariť ho bez toho, aby ste po každej fáze museli vynulovať rúru. Preto môžete rozmrazovať a variť 1,8 kg kura v troch fázach:

- ***Rozmrazovanie***
- ***30 minútové varenie mikrovlnným ohrevom***
- ***15 minútové grilovanie***

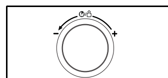
☛ Rozmrazovanie musí byť prvou fázou. Kombinačné varenie a grilovanie sa dá použiť len raz počas zostávajúcich dvoch fáz, avšak mikrovlnné ohrievanie sa dá použiť dvakrát (pri dvoch odlišných úrovniach výkonu).



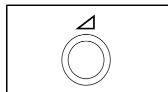
1. Stlačte tlačidlo **Výkonné rozmrazovanie** ( ).



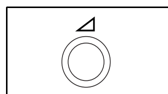
2. Stlačením tlačidla **Výkonné rozmrazovanie** ( ) vyberte druh jedla, ktoré varíte.



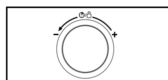
3. Vhodným počtom otočení **voliča** nastavte hmotnosť (v príklade je 1800 g).



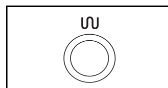
4. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev** ( ).



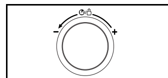
5. Stlačením tlačidla **Mikrovlnný ohrev** ( ) na výber vhodnej úrovne výkonu (v príklade je 450 W) nastavte úroveň výkonu mikrovlnného ohrevu.



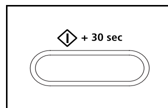
6. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. (v príklade je 30 minút)



7. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).



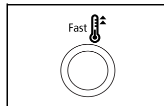
8. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča** (v príklade je 15 minút).



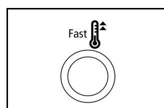
9. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
<u>Výsledok:</u> Spustí sa varenie:
- ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípať raz za minútu.

Rýchle predhrievanie rúry

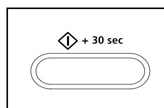
Pri varení prúdením tepla sa odporúča, aby ste predhriali rúry na požadovanú teplotu skôr, ako do nej vložíte jedlo.
Keď rúra dosiahne požadovanú teplotu, uchová sa približne na 10 minút. Následne sa automaticky vypne.
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v správnej polohe pre vami požadovaný typ varenia.



1. Stlačte tlačidlo **Rýchle Predhrievanie** ( ).
<u>Výsledok:</u> Zobrazia sa nasledujúce voľby:
250 °C (teplota)



2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Rýchle Predhrievanie** ( ), aby ste nastavili teplotu.



3. Stlačte tlačidlo **Spustiť** ( ).
<u>Výsledok:</u> Rúra sa predhreje na požadovanú teplotu.
- ◆ Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre zvolený režim varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
  Príklad) V režime rýchleho prihrievania pri 200 °C



(zobrazené na 8 sekúnd)



(zobrazené na 2 sekundy)

- ◆ Po dosiahnutí predvolenej teploty rúra 6-krát zapípa a teplota sa na 10 minút uchová.
- ◆ Po 10 minútach 4-krát zapípa a zastaví sa prevádzka.

 V prípade, že vnútorná teplota dosiahla predvolenú teplotu, rúra zapípa 6-krát, keď sa teplota a predvolená teplota na 10 minút uchovala.

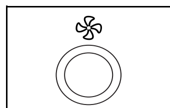
 Ak by ste chceli zistiť aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle Predhrievanie** ( ).

Varenie prúdením tepla

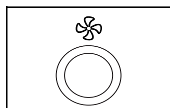
Režim prúdenia tepla vám umožní varit' rovnakým spôsobom ako pri tradičnej rúre. Režim mikrovlnného ohrevu sa nepoužíva. Podľa potreby môžete nastavit' teplotu z rozsahu od 40°C po 250°C vo ôsmich predvolených úrovniach. Maximálny čas varenia je 60 minút.

☛ Ak chcete rúru rýchlo predhriat', pozrite si strana 16.
- Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.
- Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnut' lepšie varenie a schrumkavenie.

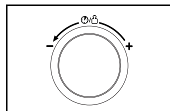
Skontrolujte, či je ohrevný prvok v horizontálnej polohe a či je vo svojej polohe aj tanier. Otvorte dvierka a objekt umiestnite na nízky stojan, ktorý následne položte na otočný tanier.



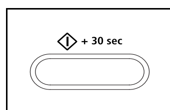
1. Stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim prúdenia tepla)
   250 °C (teplota)



2. Raz alebo viackrát stlačte tlačidlo **Prúdenie tepla** ( ), aby ste nastavili teplotu.
   (Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.



4. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok: Spustí sa varenie:
   ◆ Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
   Príklad) 30 minútový čas varenia pri 200 °C



(zobrazené na 8 sekúnd)



(zobrazené na 2 sekundy)

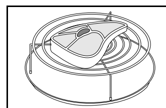
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

 Ak by ste chceli zistit' aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle Predhrievanie** (Fast).

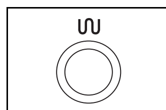
Grilovanie

Gril vám umožní rýchlo ohrievat' a opekat' jedlo bez použitia mikrovlnného ohrevu.
- ***Keď sa dotýkate riadov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.***
- ***Ak použijete vysoký stojan, môžete dosiahnut' lepšie varenie a výsledky grilovania.***

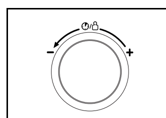
SK



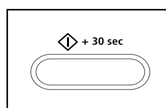
1. Otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan.



2. Stlačte tlačidlo **Gril** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (režim grilu)
   - Nemôžete nastavit' teplotu grilu.



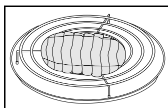
3. Čas grilovania nastavíte otáčaním **voliča**.
   - Maximálny čas grilovania je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok: Spustí sa grilovanie:
   ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

SK

Výber príslušenstva



Bežné varenie prúdením tepla vyžaduje náčinie na varenie. Mali by ste však používať' len náčinie na varenie, ktoré by ste použili pri normálnej rúre.

Nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry nie sú zvyčajne vhodné pre varenie prúdením tepla. Nepoužívajte plastové nádoby, riady, papierové poháriky, utierky atď.

Ak chcete vybrat' kombinovaný režim varenia (mikrovlnný ohrev a gril alebo prúdenie tepla), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Kovové pomôcky alebo kuchynské riady môžu poškodit' vašu rúru.

 Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strana 21.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu

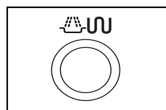
Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovat' s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

 VŽDY používajte náčinie na varenie vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknút' do jedla.

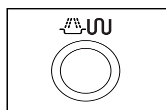
Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Ak použijete vysoký stojan, môžete zdokonalit' varenie a grilovanie.

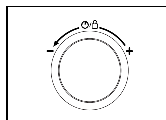
Otvorte dvierka. Umiestnite jedlo na stojan, ktorý je najvhodnejší pre typ vareného jedla. Stojan umiestnite na tanier. Zatvorte dvierka.



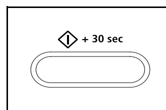
1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev + Gril** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (kombinovaný režim mikrovlnnej rúry a grilu)
   600 W (výstupný výkon)



2. Opätovným stlačením tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie + Gril** ( ) vyberte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (300-600 W).
   - Nemôžete nastavit' teplotu grilu.



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok:
   - Spustí sa kombinované varenie.
   - Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a prúdenia tepla

Kombinačné varenie používa mikrovlnnú energiu a ohrievanie prúdením tepla. Nevyžaduje sa predhrievanie, pretože mikrovlnná energia je okamžite dostupná.

V kombinačnom režime sa môže varit' mnoho jedál, a to obzvlášt':

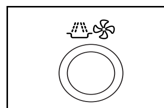
- ***Pečené mäso a hydina***
- ***Koláče a múčniky***
- ***Vaječné a syrové jedlá***

☛ VŽDY používajte náčinie na varenie vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknút' do jedla.

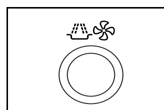
Keď sa dotýkate riadov v rúre, VŽDY používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

Ak použijete nízky stojan, môžete dosiahnut' lepšie varenie a schrumkavenie.

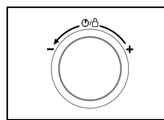
Otvorte dvierka. Jedlo umiestnite na tanier alebo na nízky stojan, ktorý sa musí následne umiestnit' na tanier. Zatvorte dvierka. Ohrevný prvok musí byt' v horizontálnej polohe.



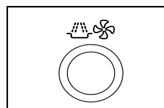
1. Stlačte tlačidlo **Mikrovlnný ohrev + Gril** ( ).
   Výsledok: Zobrazia sa nasledujúce voľby:
   (kombinovaný režim mikrovlnného ohrevu a prúdenia tepla)
   600 W (výstupný výkon: Za 2 sekundy prepne na nasledujúci režim teploty)
   250 °C (teplota)



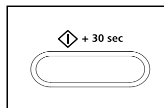
2. Teplotu vyberte stlačením tlačidla **Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla** ( ).
   (Teplota: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**.
   - Maximálny čas varenia je 60 minút.



4. Opakovaným stláčaním tlačidla **Mikrovlnné ohrievanie + Prúdenie tepla** ( ) nastavte vhodnú úroveň výkonu, až kým sa nezobrazí príslušná výstupná úroveň (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Stlačte tlačidlo **Spustit'** ( ).
   Výsledok:
   - ◆ Spustí sa kombinované varenie.
   - ◆ Rúra sa zahreje na požadovanú teplotu a mikrovlnné varenie pokračuje, kým neuplynie čas varenia.
   - ◆ Čas postupného zobrazenia je 8 sekúnd pre predvolený čas varenia a 2 sekundy pre predvolenú teplotu.
     Príklad) 30 minútový čas varenia pri 200 °C



(zobrazené na 8 sekúnd)



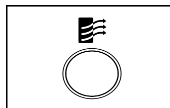
(zobrazené na 2 sekundy)

   - ◆ Po skončení varenia rúra zapípa a štyrikrát zabliká „0“. Rúra bude následne pípat' raz za minútu.

✉ Ak by ste chceli zistit' aktuálnu teplotu v rúre, stlačte tlačidlo **Rýchle Predhrievanie** ().

Používanie funkcie pozbavenia zápachu (CE1071)

Použite túto funkciu po varení jedla s výraznou vôňou, prípadne vtedy, keď je vnútro rúry zadymené.
Najskôr vyčistite vnútro rúry.

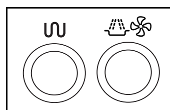


Po dokončení čistenia stlačte tlačidlo **Pozbavenie zápachu**. Zaznejú štyri pípnutia.

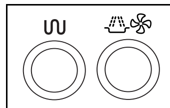
- Čas pozbavenia zápachu sa určil na 5 minút.
- Stlačením tlačidla +30s môžete tiež nastaviť čas funkcie **Deodorize (Pozbavenia zápachu)**.
- Maximálny čas pozbavenia zápachu je 60 minút.

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie" rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto ju nevie ovládať, ju nebude môcť náhodne ovládať.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.



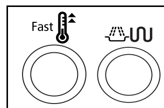
1. Súčasne (asi na tri sekundy) stlačte tlačidlá **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla** ( ).
   Výsledok:
   - ◆ Rúra je uzamknutá.
   - ◆ Zobrazí sa nasledujúca indikácia „**L**".



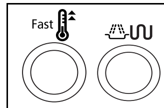
2. Súčasne (asi na tri sekundy) opätovne stlačte tlačidlá **Gril** ( ) a **Mikrovlnný ohrev + Prúdenie tepla** ( ).
   Výsledok: Rúru budete môcť normálne používať.

Vypínanie signalizácie

Vždy keď chcete, môžete vypnúť pípanie.



1. Súčasne (asi na jednu sekundu) stlačte tlačidlá **Rýchle Predhrievanie** ( ) a **Mikrovlnný ohrev s Grilom** ( ).
   Výsledok: Rúra nezapípa, aby naznačila koniec funkcie.



2. Aby ste pípanie znova zapli, súčasne (asi na jednu sekundu) opätovne stlačte tlačidlá **Rýchle Predhrievanie** ( ) a **Mikrovlnný ohrev s Grilom** ( ).
   Výsledok: Rúra bude normálne fungovať.

Sprievodca náčiním na varenie

SK

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.

Pri výbere náčinia na varenie musíte byť preto opatrní. Ak je vaše náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte sa obávať.

Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

Náčinie na varenie	Vhodné pre mikrovlnné žiarenia	Komentáre
Hliníková fólia	✓✗	Môže sa používať v malých množstvách na zabránenie v nadmernom uvarení. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie.
Podnos na schrumkavenie	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
Riady z jednorazového polyesterového kartónu	✓	V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny.
Balenie rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové šálkové nádoby	✓	Môže sa použiť na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu.
• Papierové vrecká alebo noviny	✗	Môžu začať horieť.
• Recyklovaný papier alebo kovové pásiky	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Sklenený tovar		
• Riad do rúry a na stôl	✓	Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom.
• Jemný sklenený tovar	✓	Môže sa použiť na zahrievanie jedla alebo kvapalín. Jemné sklo sa môže zlomiť alebo prasknúť, ak sa nečakane zahreje.
• Sklenené džbány	✓	Musí sa odpojiť kryt. Vhodné len na ohrievanie.
Kov		
• Riady	✗	Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar.
• Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek	✗	
Papier		
• Taniere, šálky, obrúsky a kuchynský papier	✓	Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobiť iskrenie.
Plast		
• Nádoby	✓	Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Zmraštiteľná fólia	✓	Môže sa použiť na zachytávanie vlhkosti. Nemalo by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para.
• Vrecká do mrazničky	✓✗	Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné pre rúru. Nemôže byť nepriedušné. Ak je to potrebné, prepichnite vidličkou.
Voskový alebo mastný papier	✓	Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní.

✓ :Odporúča sa
✓✗:Používajte opatrne
✗ :Nebezpečné

SK

MIKROVLNNÉ RÚRY

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné rúry spôsobujú, že sa molekuly v jedle rýchlejšie pohybujú. Rýchly pohyb týchto molekúl vytvára trenie a výsledné teplo uvarí jedlo.

VARENIE

Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:

Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni šporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

Zakrytie počas varenia

Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, zmraštiteľnou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

Trvanie

Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

<u>Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu</u>

Použite vhodnú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky.
Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Zakryte počas odstátia.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600 W	5-6	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600 W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Hrášok	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zelené fazuľky	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (mrkvy/hrášok/kukurica)	300 g	600 W	7-8	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.
Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.

Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

Ryža: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom - ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Počas varenia a po varení príležitostne zamiešajte. Zakryte počas odstátia a následne poriadne nechajte odtiecť.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Tmavá ryža (predvarená)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Pridajte 500 ml studenej vody. Pridajte 750 ml studenej vody.
Zmiešaná ryža (ryža + divoká ryža)	250 g	900 W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmiešané zrná (ryža + obilie)	250 g	900 W	17-18	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	900 W	10-11	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo vody - pozrite si tabuľku. Varte zakryté počas minimálneho množstva času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte raz počas varenia a raz po varení. Po varení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas 3 minútového odstátia zakryte.

Poznámka: Posekajte čerstvú zeleninu na rovnako veľké kúsky. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

Všetka čerstvá zelenina sa musí variť s využitím úplného mikrovlnného výkonu (900 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu.
Ružičková kapusta	250 g	6-6½	3	Pridajte 60-75 ml (5-6 polievkových lyžíc) vody.
Mrkvy	250 g	4½-5	3	Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu.
Cukiny	250 g	4-4½	3	Nasekajte cukiny na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu.
Baklažán	250 g	3½-4	3	Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy.
Pór	250 g	4-4½	3	Pór nasekajte na hrubé plátky.
Hríby	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť.
Cibule	250 g	5-5½	3	Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 čajovú lyžičku) vody.
Korenie	250 g	4½-5	3	Papriku nakrájajte na malé plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny.
Kaleráb	250 g	5½-6	3	Kaleráb nakrájajte na malé kocky.

SK

PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné rúry a sporáky.
Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou aspoň +18 až +20 °C alebo ochladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

Príprava a zakrytie

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno - majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

Úrovne výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 900 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.
Pomoc nájdete v tabuľkách.
Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).
Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.
Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu). Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

Ohrievanie a odstátie

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas - pre referenciu do budúcnosti.
Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.
Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť - aby sa vyrovnala teplota. Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.
Buďte obzvlášť opatrní, keď ohrievate tekutiny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Vždy umožnite odstátie aspoň počas 20 sekúnd potom, čo sa rúra vypla, aby sa umožnilo vyrovnanie teploty. Ak je potrebné, zamiešajte počas ohrievania a VŽDY po ohrievaní. Aby sa zabránilo vyvretiu a možnému obareniu, vložte do nápoja lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešajte pred, počas a po ohriatí.

PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

DETSKÁ STRAVA:
Vylejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte! Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Opätovne zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: medzi 30-40 °C.
DETSKÉ MLIEKO:
Nalejte mlieko do sterilizovanej sklenenej fľašky. Ohrievajte nezakryté. Nikdy nezahrievajte detskú fľašku s cumlíkom, pretože fľaška môže vybuchnúť alebo sa prehriať. Pred odstátím dobre zamiešajte a opätovne pred podávaním! Vždy pozorne skontrolujte teplotu detského mlieka skôr, ako ho dáte dieťaťu. Odporúčaná teplota podávania: cca. 37 °C.

POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu. Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

SK

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detská strava (zelenina + mäso)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vložte ju do keramického hlbokého taniera. Varte nezakryté. Po varení zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vložte ju do keramického hlbokého taniera. Varte nezakryté. Po varení zamiešajte. Nechajte odstáť 2-3 minúty. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min. až 1 min. 10 s	2-3	Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte aspoň 3 minúty odstáť. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu.

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

Jedlo	Porcia	Výkon	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje (káva, čaj a voda)	150 ml (1 šálka) 300 ml (2 šálky) 450 ml (3 šálky) 600 ml (4 šálky)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Umiestnite 1 šálku do stredu, 2 oproti sebe a 3 do kruhu. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte.
Polievka (chladená)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera alebo hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým vekom. Po ohriatí dobre zamiešajte. Opätovne zamiešajte pred podávaním.
Dusené mäso (chladené)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Dusené mäso umiestnite do hlbokého keramického taniera. Zakryte plastovým vekom. Počas prihrievania príležitostne zamiešajte a opätovne pred odstátím a podávaním.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	3½-4½	3	Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte zmršťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600 W	4-5	3	Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne zamiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním.
Plátky mäsa (chladené)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte zmršťujúcou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry.
Syrové fondue pripravené na podávanie (chladené)	400 g	600 W	6-7	1-2	Vložte syrové fondue pripravené na podávanie do vhodne veľkej misky z ohňovzdorného skla s vekom. Počas a po prihriatí príležitostne zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte.

SK

ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.

Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.

Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky. Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.

Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zahrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia na dokončenie rozmrazovania sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

Rada: Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a malé množstvá potrebujú menší čas ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

Všetko mrazené jedlo by sa malo rozmrazovať s použitím úrovne výkonu rozmrazovania (180 W).

Jedlo	Porcia	Čas varenia (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Nakrájané hovädzie mäso	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Mäso položte na keramický tanier. Tenšie kraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Bravčové rezne	250 g	7-8		
Hydina				
Kúsky kuraťa	500 g (2 kusy)	14-15	15-60	Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celé kura	1200 g	32-34		
Ryba				
Rybie prsty	200 g	6-7	10-25	Mrazenú rybu umiestnite do stredu plochého keramického taniera. Tenšie časti umiestnite pod hrubšie časti. Zakryte užšie časti prstov a chvost celej ryby obaľte do hliníkovej fólie. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Celá ryba	400 g	11-13		
Ovocie				
Bobuľové plody	300 g	6-7	5-10	Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom)
Chlieb				
Rožky (každý približne 50 g)	2 ks 4 ks	1-1½ 2½-3	5-20	Rožky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte!
Hrianka/ sendvič	250 g	4-4½		
Nemecký chlieb (múka + ražná múka)	500 g	7-9		

GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

Kuchynské náčinie pre grilovanie:

Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kov. Nepoužívajte žiadny typ plastového kuchynského náčinia, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné na grilovanie:

Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije len režim grilu, nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

MIKROVLNNÝ OHREV + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len zatiaľ, čo sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy:
600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a grilom

Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť vodeodolné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

Jedlo vhodné pre varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:

Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

DÔLEŽITÁ POZNÁMKA:

Vždy, keď sa použije kombinačný režim (mikrovlnné žiarenie + gril), jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

Sprievodca grilovaním èerstvých potravín

2-3 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Plátky hrianok	4 ks (každý 25 g)	Len grilujte	2-3	1-2	Plátky hrianok položte vedľa seba na vysoký stojan.
Grilované paradajky	400 g (2 kusy)	300 W + Gril	5-6	-	Paradajky rozrežte na polovice. Dajte na ne syr. Umiestnite ich do kruhu na plytkom sklenenom tanieri z nehorľavého ohňovzdorného skla. Položte ho na vysoký stojan. 2-3 minút nechajte odstáť.
Paradajkovo-syrová hrianka	4 ks (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	4 ks (500 g)	300 W + Gril	6-7	-	Najskôr hriankujte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na vysoký stojan. 2-3 minúty nechajte odstáť.
Zapekané zemiaky	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na vysoký stojan s rozrezanou stranou na gril.
Zemiaky/ zelenina v cestíčku (chladené)	450 g	450 W + Gril	8-10	-	Čerstvé cestíčko vložte do malého taniera z ohňovzdorného skla. Jedlo položte na vysoký stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.

SK

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
Pečené jablká	2 jablká (cca. 400 g)	300 W + Gril	6½-7½	-	Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a džemom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Položte ho priamo na otočný tanier.
Kúsky kurať'a	500 g (2 kusy)	300 W + Gril	9-10	7-8	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť'.
Hovädzie stejky (stredne veľké)	400 g (2 kusy)	Len grilujte	10-14	8-12	Hovädzie stejky namažte olejom. Položte ich do kruhu na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť'.
Opekaná ryba	400-500 g	300 W + Gril	5-6	5½-6½	Potrite kožu celej ryby olejom a pridajte bylinky a koreniny. Dve ryby položte vedľa seba (hlavu k chvostu) na vysoký stojan. Po grilovaní nechajte 2-3 minúty odstáť'.

PRÚDENIE TEPLA

Varenie s prúdením tepla je tradičná a dobre známa metóda varenia v bežnej rúre pomocou horúceho vzduchu.
Ohrevný prvok a ventilátor sa nachádzajú na zadnej stene, aby cirkuloval horúci vzduch.

Náčinie na varenie pre varenie s prúdením tepla:

Môžete použiť' všetko bežné náčinie na varenie vhodné do rúry, plechy na pečenie a podnosy, čiže všetko, čo by ste normálne používali v rúre s prúdením tepla.

Jedlo vhodné pre varenie s prúdením tepla:

Všetky koláče, jednotlivé čajové koláče, rolky a múčniky by sa mali robiť' v tomto režime, ako aj bohaté ovocné koláče, pečivo choux a suflé.

MIKROVLNNÝ OHREV A PRÚDENIE TEPLA

Tento režim kombinuje mikrovlnnú energiu s horúcim vzduchom, a tým skracuje čas varenia zatiaľ, čo vytvára na jedle hnedý a chrumkavý povrch.
Varenie s prúdením tepla je bežná a dobre známa metóda varenia jedla v rúre pomocou horúceho vzduchu cirkulovaného ventilátorom na zadnej stene.

Náčinie na varenie pre varenie s mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Malo by umožňovať' prechádzanie mikrovlnného žiarenia. Malo by byť' vhodné do rúry (ako napríklad sklo, hrnčiarske výrobky, porcelán bez kovových pásikov) a byť' podobné náčiniu na varenie opísanom pri mikrovlnnom ohreve s grilom.

Jedlo vhodné pre varenie mikrovlnným ohrevom a prúdením tepla:

Všetky druhy mäsa a hydiny ako aj dusené a zapečené jedlá, koláče z piškótového cesta a ľahké ovocné koláče, bublaniny a mrveničkové koláče, pečená zelenina, čajové koláčiky a chleby.

Sprievodca varením pomocou prúdenia tepla pre èerstvé a mrazené potraviny

Predhrejte pred varením prúdením tepla pomocou funkcie automatického predhrievania na požadovanú teplotu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre varenie s prúdením tepla.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
PIZZA Mrazená pizza (upečená)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Pizzu položte na vysoký stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
CESTOVINY Mrazené lazane	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Vložte do vhodne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla alebo nechajte v pôvodnom balení (uistite sa, že je vhodné pre mikrovlnný ohrev a rúru) Mrazené cestoviny na zapečenie umiestnite na nízky stojan. Po varení nechajte 2-3 minúty odstáť.
MÄSO Pečené mäso/pečená jahňacina (stredne veľká)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Potrite hovädzie mäso/ jahňacie mäso olejom a pokoreňte ho korením, posoľte a posypte paprikou. Položte ho na nízky stojan, a to najskôr mastnou stranou nadol. Po varení zabaľte do hliníkovej fólie a 10-15 minút nechajte odstáť.
Opekané kura	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor na nízky stojan. 5 minút nechajte odstáť.

Čerstvé jedlo	Porcia	Výkon	1. strana - trvanie (min)	2. strana - trvanie (min)	Pokyny
CHLIEB Čerstvé žemle (čerstvé cesto)	4 ks (200 g)	Len 200 °C	12-14	-	Žemle položte do kruhu na nízky stojan. Pri ich vyberaní používajte chňapky! 2-3 minúty nechajte odstáť.
Cesnakový chlieb (chladený, predpečený)	200 g (1 kus)	180 W + 220 °C	8-9	-	Položte chladenú bagetu na mastný papier na nízky stojan. Po pečení nechajte 2-3 minúty odstáť.
KOLÁČ Jablkový koláč (čerstvé cesto)	500 g	Len 200 °C	35-40	-	Čerstvé cesto vložte do malého okrúhleho čierneho kovového plechu na pečenie (priemer 18 cm). Na vrch pridajte plátky jabĺk. Koláč umiestnite na nízky stojan. Po pečení nechajte 5-10 minút odstáť.
Minimufiny (čerstvé cesto)	12 x 30 g (350-400 g)	Len 220 °C	35-40	-	Naplňte čerstvé cesto rovnomerne do papierových foriem na mufiny. Formy umiestnite na spodný stojan. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.
Sladké pečivo (čerstvé cesto)	100-150 g	Len 200 °C	10-12	-	Rúru predhrejte spolu s okrúhlym kovovým plechom na pečenie. Na plech poukladajte koláčiky. Plech umiestnite na nízky stojan.
Mrazený koláč	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Mrazený koláč umiestnite priamo na nízky stojan. Po rozmrazení a ohriatí nechajte 15-20 minút odstáť.

Sprievodca varením (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

ROZTÁPANIE MASLA
Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30-40 sekúnd s použitím 900 W, kým sa maslo neroztopí.

ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3-5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

ROZTÁPANIE ŽELATÍNY
Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)
Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej miske z ohňovzdorného skla počas 3½ až 4½ minút s použitím 900 W, kým nebude poleva/cukrová poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

VARENIE DŽEMU
Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej sklenenej misky z ohňovzdorného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10-12 minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárov so zakrútiteľnými vekami. 5 minút nechajte odstáť na veku.

VARENIE PUDINGU
Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov od výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodne veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s krytom. Varte zakryté 6½ až 7½ minút s použitím 900 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ
Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ s použitím 600 W.
Nechajte ich 2-3 minúty odstáť v rúre. Počas vyberania použite chňapky!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- ***Vnútorné a vonkajšie povrchy***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Tanier a valčekové krúžky***

 **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.

 Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť zariadenie a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

1. Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Poutierajte dosucha.
2. Odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch alebo na valčekovom krúžku pomocou namydlenej handričky. Opláchnite a poutierajte dosucha.
3. Aby ste uvoľnili zatvrdnuté čiastočky jedla a odstránili zápachy, umiestnite šálku rozriedenej citrónovej šťavy na tanier a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.
4. Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

 **NEROZLIEVAJTE** vodu do vetracích otvorov. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
- nenahromadia
- nezabránia v správnom zatvorení dvierok

 Priestor v mikrovlnnej rúre čistite vždy po každom použití s jemným čistiacim roztokom, ale pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

 Pokyny pre rozsahy varenia, platne a rúry by mali obsahovať, že sa nemôže použiť čistenie parou.

Uskladnenie a oprava vašej mikrovlnnej rúry

Musíte vykonat' niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonat' servis svojej mikrovlnnej rúry.

Rúra sa nemôže používat', ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- *zlomený pánt*
- *opotrebované tesnenia*
- *poškodené alebo prehnuté puzdro rúry*

Opravy môže vykonávat' iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.



NIKDY nedemontujte vonkajšie puzdro z rúry. Ak je rúra chybná a je ju potrebné opravit' alebo máte pochybnosti o jej stave:

- Odpojte ju od siet'ovej zásuvky.
- Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.



Ak chcete svoju rúru dočasne odložit', vyberte si suché a bezprašné miesto.

- **Dôvod:** Prach a vlhkost' môžu nepriaznivo ovplyvnit' funkčné diely v rúre.

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické údaje

Spoločnost' SAMSUNG sa snaží celý čas zdokonaľovat' svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM mi ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry CE1071, CE1071A, CE1071AT značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

Zdroj napájania	230 V pri 50 Hz striedavého prúdu
Príkon Maximálny výkon Mikrovlnné žiarenie Gril (ohrevný prvok) Prúdenie tepla (ohrevný prvok)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 2050 W
Výstupný výkon	100 W/900 W - 6 úrovní (IEC-705)
Prevádzková frekvencia	2450 MHz
Rozmery (Š x H x V) Vonkajšie Priestor rúry	 517 x 485 x 310 mm 352 x 348 x 235 mm
Objem	1,0 kubická stopa
Hmotnosť Čistá	 Približne 18,5 kg
Úroveň hluku	42 dBA



ELECTRONICS

Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky týkajúce sa produktov spoločnosti SAMSUNG, kontaktujte prosím, centrum starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Tel : 0800-SAMSUNG(726-7864)

www.samsung.com/sk